



Según un estudio, un tercio de los cocineros manipula alimentos con las manos 'sucias'

13-04-2016

Las manos de algunos cocineros se encuentran contaminadas por diversas bacterias, tal y como demuestra un estudio de la empresa ASP Asepsia, realizado tanto entre profesionales de la restauración social como comercial. Los resultados de los análisis mostraron que, en concreto, un 22% tiene presencia de *Staphylococcus* y un 35% de enterobacterias, como la *Salmonella*.

En el recuento de *Staphylococcus* se ha encontrado que el 78% de las manos cumplen los requerimientos de higiene, frente a un 13% que presentan algún tipo de este tipo de bacterias nocivas en sus manos, y un 9% que se están totalmente contaminadas de esta bacteria. Los datos son peores con respecto a las enterobacterias, ya que se ha encontrado un 65% de manos de manipuladores que se encuentran dentro del límite aceptado, un 9% presentan algún tipo de contaminación, y el 26% de ellas se encuentran gravemente contaminadas.

Asp Asepsia realizó este estudio antes de la implantación APPCC (Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos). Se tomaron más de cien muestras de la superficie de las manos de los manipuladores de alimentos con un hisopo estéril entre los dedos, uñas y manos. Estos hisopos se pasaron al laboratorio y después a placa con el medio selectivo indicado para *Staphylococcus* y otro medio de enterobacterias. Después se incubaron en estufa al tiempo y temperatura según los microorganismos, y se realizó el recuento de microorganismos en placa.

Hay que destacar que es esencial una buena higiene de las manos por parte de los manipuladores de alimentos, así como de los elementos que se utilizan en la cocina, porque la falta de higiene deriva en numerosos problemas como la intoxicación de clientes por la ingesta de bacterias en los productos (*E. coli*, *Salmonella*...), la pérdida de alimentos debido a que quedan contaminados, se estropean y no son útiles para el consumo, las posibles multas producidas por las inspecciones de Sanidad...

Uno de los problemas más habituales es la posible **contaminación cruzada** de los alimentos, por la cual se pueden transmitir microorganismo de un producto a otro (mediante utensilios de cocina en su mayoría). Esta contaminación es una de las más frecuentes y peligrosas que se suelen dar en las cocinas de manera indirecta.

Staphylococcus y enterobacterias

Los *Staphylococcus aureus* son microorganismos habituales en los seres humanos. Están presentes en la nariz, garganta, piel de los manipuladores, heridas sin presentar manifestación alguna. Este microorganismo se destruye con calor, pero no su toxina que está presente en el alimento después del tratamiento térmico. Ella es la responsable de causar gastroenteritis en los comensales que tomen esos alimentos.

Las enterobacterias pertenecen a la familia de las *Enterobacteriaceae* que comprende un grupo extenso de bacterias gram negativas no formadoras de esporas. Son microorganismos ubicuitarios, lo que significa que es inevitable que puedan entrar en la cadena alimentaria. Algunas especies son patógenas es decir, responsables de toxiinfecciones como *Salmonella spp*, *Yersinia spp*, *Escherichia coli* entre otras. Se encuentran en el intestino del hombre y de los animales, pero también en otros ambientes: suelo, plantas, cáscara de huevo, etc. El recuento total de enterobacterias se utiliza como indicador de contaminación fecal, y como uno de los indicadores de Buenas Prácticas de Fabricación. Este grupo de bacterias se utiliza como indicador de la calidad microbiológica de alimentos elaborados, y recuentos elevados muestran una elaboración inadecuada o una contaminación posterior, o ambas cosas a la vez, implicando un riesgo sanitario en la manipulación de los trabajadores.

La higiene que no se ve y las APPCC

Como recordamos desde estas páginas una y otra vez, cuando hablamos de higiene alimentaria, no solo nos referimos a la limpieza única y exclusivamente, sino que hablamos de las medidas y condiciones necesarias para controlar los peligros y garantizar la aptitud para el consumo humano de un producto alimenticio teniendo en cuenta la utilización prevista para dicho producto. Es decir, nos referimos también a las instalaciones del establecimiento, utensilios y equipos de trabajo. Por eso, lavarse las manos adecuadamente es un punto clave para lograr una buena higiene así como una seguridad alimenticia, debido a que las manos de un cocinero son grandes portadoras de bacterias.

Los manipuladores de alimentos son las personas que por su actividad profesional entran en contacto con el alimento durante cualquiera de sus etapas de producción, transformación, envasado y distribución. Por ello son las personas que más cuidado deben tener con su higiene.

Es imprescindible por motivos de higiene y obligatorio por ley la implantación de un Sistema de Autocontrol basado en el Análisis de Peligros y los Puntos de Control Críticos (APPCC), realizado por empresas como **ASP Asepsia**, autora del estudio. Se trata de auditorías periódicas y medidas preventivas que garantizan que la empresa realiza este control en manos de manipuladores de alimentos, entre otros requisitos de seguridad alimentaria, quedando registrado el resultado. Por otro lado, las APPCC optimizan el uso de los recursos, mayor calidad de los productos, así como una disminución de la pérdida de alimentos por posible contaminación, generando una mayor confianza y seguridad en los clientes.

Algunos artículos relacionados:

- '[Buenas prácticas y medidas preventivas para evitar intoxicaciones por Salmonella](#)'.
- '[La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)'.
- '[La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte II\)](#)'.